



Espumante Vinha Formal 2009

Descrição:

Touriga Nacional (70%) e Bical (30%) criadas na vinha com o mesmo nome, da primeira vindima das suas vinhas.

O vinho fermentou em pipas de carvalho de segundo ano, por um mês. Depois da preparação do vinho base para espumante, procedemos ao engarrafamento. Dentro da garrafa ocorreu a segunda fermentação durante o período legal para ser DOC Bairrada – 9 meses. Serão guardadas 500 garrafas sobre a borra para serem vendidas depois de 2 ou 3 anos, por forma a se desenvolverem os aromas de envelhecimento destas duas castas nobres.

Para harmonizar com carnes assadas, sobremesas doces e os habituais peixes gordos e mariscos.

